Валентина Ильянкова и Александр Коренюгин

Кухня СССР

Масленица
Пасха
Радуница

12+

Валентина Ильянкова

Кухня СССР. Масленица. Пасха. Радуница

«ЛитРес: Самиздат»

2018

Ильянкова В. М.

Кухня СССР. Масленица. Пасха. Радуница / В. М. Ильянкова — «ЛитРес: Самиздат», 2018

Масленичные гулянья, Пасхальные праздники и дни памяти предков пришли к нам из древних, языческих времен. Ритуалы и обычаи этих дней передавались из поколения в поколение, дошли до наших дней, а вместе с ними и домашние рецепты ритуальных и праздничных блюд. Эта книга не новинка кулинарии. В книге собраны рецепты из старых домашних блокнотов как сельских, так и городских православных христиан, адаптированы под современные продукты и технологии, приготовлены на нашей кухне и сфотографированы. Издание 2 с дополнениями и изменениями.

© Ильянкова В. М., 2018
© ЛитРес: Самиздат, 2018

Содержание

Предисловие 7
Бульбяники с творогом 8
Пасха 41
Конец ознакомительного фрагмента. 47

Валентина Ильянкова,
Александр Коренюгин
Кухня СССР. Масленица. Пасха. Радуница

Автор фотографий: Валентина Ильянкова

Переиздание книги с дополнениями и изменениями

2006-2021

Предисловие

Сегодня на огромном постсоветском пространстве, наверное, не найдется человек, который бы никогда не держал в руках «крашенку», не ел масленичные угощения или не посещал могилы предков в поминальный день. Это наши православные традиции, со своими ритуалами и праздничной едой. Книга поможет составить меню, приготовить ритуальные блюда и накрыть праздничные столы на православные весенние праздники, которые мы так любим и почитаем!

Бульбяники с творогом

400 гр картофеля, 0,5 литра жирного кефира, 1 яйцо, 1 чайная ложка крахмала, по щепотке шафрана и молотого перца чили, по 1 столовой ложке растительного масла и хлебных крошек, соль.

Кефир в упаковке положить на 12 часов в морозильную камеру. Упаковку снять, замерзший кефир подвесить в марлевом мешочке до полного удаления (стекания) сыворотки (около 10 часов). Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, отцедить, подсушить на горячей плите в кастрюле без крышки. Картофель размять, взбить в гладкое пюре, остудить до теплого состояния. К теплому картофельному пюре добавить приготовленный творог, посыпать шафраном и перцем чили, тщательно вымешать. Яйцо со щепоткой соли взбить в пену. Крахмал просеять. В картофельно-творожное тесто влить яйцо, перемешать, всыпать крахмал и тесто хорошо вымесить. Противень смазать растительным маслом и обсыпать хлебными крошками. Картофельное тесто переложить в кондитерский шприц и отсадить кусочки на противень. Запекать бульбяники около тридцати минут в разогретой до 180*С духовке. Подавать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к мясу или рыбе.

Масленица

Масленица– христианский праздник, длящийся семь дней. Заканчивается Масленица – начинается Великий пост, а затем – Светлое Христово Воскресение, Пасха. По христианскому Канону последние семь дней перед Великим постом верующие в пищу мясо не употребляют. Но праздничные масленичные блины можно готовить на скоромных продуктах – молоке, кефире, твороге и яйцах, а подавать с рыбой, морепродуктами, сметаной, сыром, маслом и т.д.

Главное угощение на Масленицу – блины различных вариантов приготовления и подачи.

А в Белоруссии, конечно же, блины из картофеля, драники, бульбяники и другие картофельные вкусности. Масленицу наши предки называли Мясопустом, тем не менее, и без мяса блинные застолья могут быть богатыми, сытными и красивыми.

Блинчики бисквитные с рыбой и икрой

130-140 гр муки, около 350 мл молока, 2 яйца (от размера яиц, их веса и качества муки, зависит количество молока), 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу, 1 столовая ложка растительного масла, 50 гр охлажденного сливочного масла, 200 гр соленой семги, 50 гр красной лососевой икры, 2 столовые ложки рубленой пряной зелени (по вкусу), 1 чайная ложка сока лимона, ½ лимона.

Яйца вместе с солью и сахаром взбить в пышную пену. Муку просеять добавить половину молока комнатной температуры и взбитые яйца, тщательно размешать, оставить в миске под крышкой для набухания муки на 20-30 минут. Оставшееся молоко довести до кипения и частями ввести в тесто. Тесто взбить венчиком и оставить под крышкой еще на 20-30 минут. Выпекать блинчики на разогретой, смазанной маслом, сковороде с двух сторон. Готовые блинчики стопкой укладывать на тарелку, смазывая каждый блинчик брусочком охлажденного масла, наколотого на вилку. Семгу нарезать полосками. Икру сбрызнуть соком лимона, перемешать.

На каждый блинчик выложить полоску рыбы, свернуть блинчик рулетом и разрезать пополам. Половинки блинчиков выложить на тарелку, икру подать отдельно.

Блинчики с сулугуни и кура-

гой

10 готовых бисквитных блинчиков, 200 гр сыра «Сулугуни», 70 гр кураги, 1 столовая ложка густой сметаны, 1 яйцо, около 30-40 мл рафинированного растительного масла.

Сыр натереть на терке для сыра. Курагу обмыть, обсушить, нарезать тонкими полосками, переложить в миску с сыром.

Яйцо взбить вилкой, влить в сырную массу. Туда же добавить сметану и тщательно перемешать.

Блинчики разложить на рабочей поверхности стола, положить на каждый блин по столовой ложке начинки. Блинчики завернуть конвертом. Разогреть сковороду, смазать растительным маслом. Жарить блинчики с двух сторон до румяного цвета. Подать блинчики со сметаной или запеченными фруктами.

Для блинчиков можно использовать готовую начинку из замороженных ягод и овощей с изюмом.

Блинчики с яблоками

6 готовых бисквитных блинчиков, 3 яблока (лучше красные, кисло-сладкие), 40 гр сливочного масла, 50 мл красного вина, щепотка корицы, 100 гр сахара

Яблоки очистить и нарезать ломтиками. В сковороде растопить сахар, добавить сливочное масло и красное вино, положить яблоки в один слой, потушить в сахарном сиропе, перевернуть на вторую сторону, снова потушить несколько минут (яблоки должны стать мягкими, но сохранить форму), снять со сковороды, гарнировать блинчики, посыпать корицей.

Можно начинку разложить на каждый блинчик, завернуть узелком, смазать растопленным сливочным маслом и запечь в заранее разогретой духовке 5-10 минут.

Блины вишневые с вишневым соусом

125 – 150 гр просеянной муки, 2 яйца, 100 мл натурального вишневого сока, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, около 200 мл молока, соль, сахар по вкусу, щепотка молотого имбиря, 50-70 гр сливочного масла.

Для соуса: 100 гр замороженных вишен, 2 столовые ложки джема из брусники, 2 столовые ложки топленого масла, 1 чайная ложка без верха крахмала, около 200 мл красного полусладкого вина и соль по вкусу.

Яйца с солью и сахаром взбить в пышную пену. Муку просеять, посыпать имбирем, добавить яйца, 1 столовую ложку растительного масла и молоко, замесить густое тесто (как для оладий). Миску с тестом прикрыть пленкой или накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на полчаса. В тесто влить сок и размешать. Сковороду разогреть, смазать растительным маслом, налить тонкий слой теста, поджарить одну сторону, перевернуть, жарить еще 1-2 минуты, снять со сковороды. Каждый блин густо смазать сливочным маслом и свернуть треугольником.

В маленьком сотейнике разогреть топленое масло, добавить джем и вишни, довести до кипения, влить вино, приправить пряностями, тушить на медленном огне около 10 минут, посолить и всыпать сахар, выпарить до желаемой концентрации. В соус, постоянно помешивая, влить разведенный в воде крахмал, довести до кипения.

Блины выложить на тарелку, полить сверху растопленным маслом и соусом. Оставшийся соус подать отдельно.

Блины гречневые заварные

3 полных стакана гречневой муки, 30 гр. дрожжей, 30 мл воды, 2 стакана пшеничной муки, 100 гр. сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу, 200 мл холодной очищенной воды, 500 мл горячей (кипящей) воды.

Муку просеять.

Гречневую муку залить холодной водой, размешать, влить кипящую воду, заварить, еще раз перемешать и оставить при комнатной температуре до полного охлаждения.

Дрожжи распустить в воде, влить в заваренную гречневую муку, оставить в теплом месте, чтобы тесто подошло.

Поднявшееся тесто перемешать деревянной лопаткой, добавить соль, сахар, масло и смешать с пшеничной мукой. Снова дать тесту подойти и, не обминая, выпекать блины.

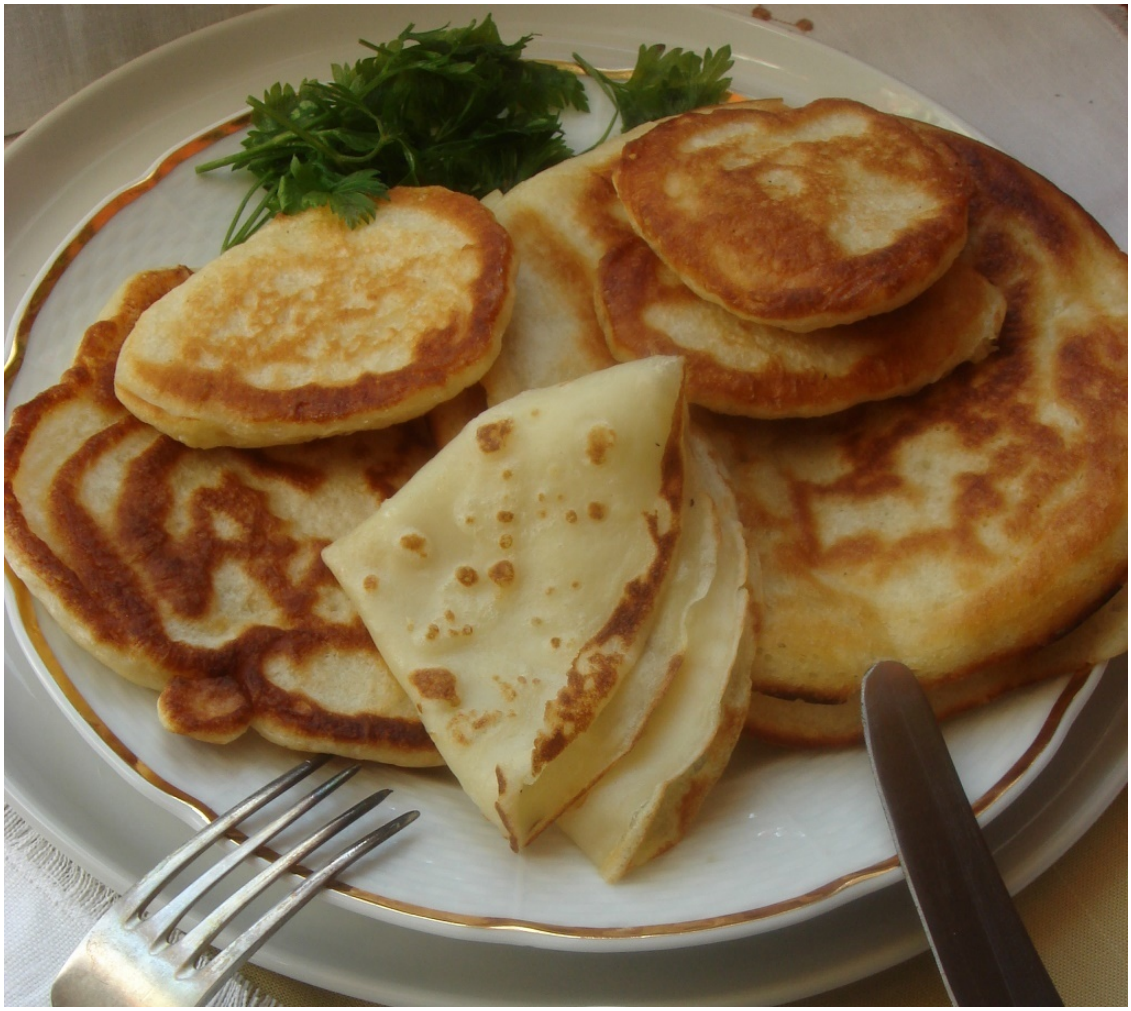
Блины заварные, на кефире

150 гр просеянной пшеничной муки, около 100 мл домашней закваски (рецепт приведен в данной серии книг), 150 мл кефира, 1 яйцо, 150 мл молока, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу, 2-3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки топленого масла, около 50 гр сливочного масла (можно без него).

В кефир добавить яйцо, соль, сахар, взбить. Подготовленную кефирную смесь поставить на небольшой огонь и греть, постоянно помешивая, до горячего состояния (не кипятить). В горячий кефир вмешать муку и закваску. Тесто остудить при комнатной температуре и поставить в холодильник (для медленного подъема и созревания) на 6-7 часов (можно на ночь). Молоко довести до кипения, вылить на тесто, добавить распущенное топленое масло и вымешать. Разогреть сковороду, смазать растительным маслом и выпекать тонкие блинчики до золотистого цвета с двух сторон. Складывать блины стопкой, смазывая каждый блин растопленным сливочным маслом.

Блины на дрожжах

0,5 кг пшеничной муки, 2 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 20 гр дрожжей, соль, 50 мл растительного масла для жарки блинов.



Муку просеять через сито, яйцо разделить на желток и белок. В 1 стакане теплой воды развести дрожжи, всыпать половину муки, размешать, поставить в теплое место на час.

Когда опара подойдет, добавить соль, сахар, яичный желток, растопленное сливочное масло, размешать и, частями добавляя остальную муку, вымешать тесто до гладкости. Продолжая вымешивать тесто, в 3-4 приема, вмешать в него молоко.

Посуду с тестом накрыть кухонной салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, его обмять (для удаления образовавшегося газа) и снова поставить в теплое место. После вторичного подъема теста, его еще раз следует опустить и добавить взбитый в пену яичный белок (перед взбиванием белок можно присыпать солью). Начинать печь блины следует сразу после третьего подъема теста. Хорошие блины получаются, если тесто подошло не менее 2-3 раз.

Блины пивные

250-300 гр пшеничной муки, 0,5 л светлого пива, 20 гр свежих дрожжей, 1 столовая ложка растительного масла, соль, сахар по вкусу, 50 мл растительного масла для выпекания.

Муку просеять, сделать углубление. Пиво подогреть до теплого состояния, добавить соль, сахар и дрожжи.

Перелить жидкость в муку, перемешать тщательно венчиком, пока не разобьются все комочки, накрыть кухонной салфеткой, поставить в теплое место на 20-30 минут.

Когда тесто увеличится в объеме в два раза, вновь перемешать, дать подойти еще раз и выпекать блины в небольшом количестве растительного масла на предварительно разогретой сковороде.

Пивные блины можно приготовить с припеком из рыбы или крабовых палочек. В этом случае технология их приготовления может быть следующая – на разогретую сковороду выложить столовую ложку теста, на него разложить кусочки рыбы или крабовых палочек, а сверху прикрыть припек еще ложкой теста.

Блины с вареньем и сметаной

250 мл молока, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соли, 1 чайная ложка сахара, 0,3 чайной ложки питьевой соды, 1 чайная ложка светлого винного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 5-6 столовых ложек муки (тесто консистенции густой сметаны), около 100 мл густого варенья, около 100 мл сметаны.

Яйца вместе с солью и сахаром взбить в пену, добавить одну столовую ложку масла, просеянную муку, посыпать содой, соду полить уксусом. В муку влить молоко и взбить миксером в гладкое тесто. Тесто накрыть крышкой и оставить при комнатной температуре на 20-30 минут.

Сковороду смазать маслом и выпекать блины с каждой стороны до румяной корочки. Блины сложить стопкой (по 3-4 блина на порцию), каждый блин промазать вареньем, сверху положить сметану. Блины сразу подать на стол.

Блины с клубникой и взбитыми сливками

200 гр. муки, 0,5 чайной ложки соли, 1 чайная ложка сахара, 1 крупное яйцо или 2 – небольшие, 250 мл молока, 1 столовая ложка рафинированного растительного масла для теста и 50 мл – для подмазывания сковороды, 50 гр охлажденного сливочного масла.

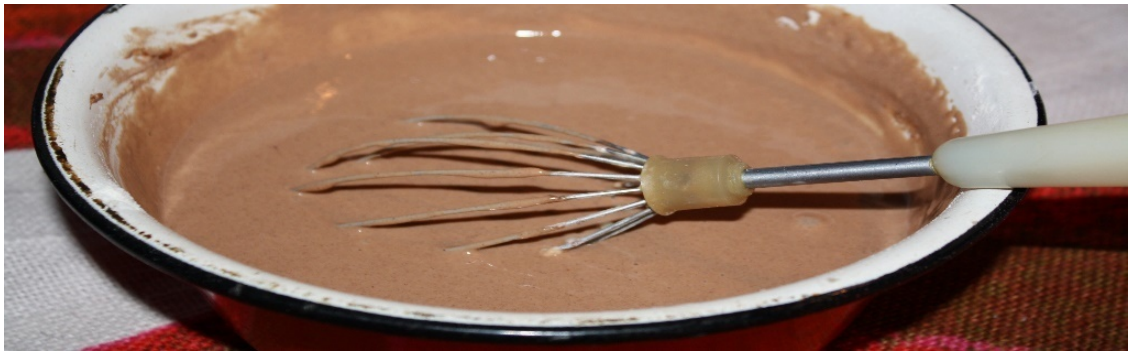
Кроме того: 200 мл сливок 30 %, 1 столовая ложка сахара, 200 гр свежей клубники.

Просеять муку, посолить.

Яйца разделить на белки и желтки. Желтки растереть с сахаром, смешать с молоком и ввести в муку, постоянно помешивая венчиком, взбить до гладкости, а затем добавить взбитые в пену белки и ложку растительного масла, перемешать. Оставить тесто на 20-30 минут, периодически взбивая венчиком.

Сковороду для выпечки блинов разогреть, смазать кисточкой растительным маслом, налить тесто тонким слоем, обжарить блинчики с каждой стороны по 2-3 минуты. Выкладывать поджаренные блинчики на тарелку и сразу смазывать сливочным маслом. Смазанные блины сворачивать в треугольник и укладывать горкой на тарелку. Клубнику обмыть, обсушить, выложить на тарелку. Сливки охладить, взбить вместе с сахаром в крем, выложить в глубокую креманку. Подать блины на тарелке. Клубнику и сливки подать отдельно.

Блины шоколадные, с начинкой и соусом



Для блинов: 200 гр муки, 200 мл кефира, 2 яйца, 100 мл молока, 1 столовая ложка с верхом какао-порошка, 1 чайная ложка сахара, 0,5 чайной ложки соды, 1 столовая ложка сока лимона, 1 чайная ложка растительного масла, соль по вкусу; 2 столовые ложки растительного масла для подмазывания сковороды.

Для начинки: 400 гр творога, 100-150 гр сметаны, 3-4 столовые ложки изюма.

Для соуса: 200 гр помело или грейпфрута, 200 гр апельсинов, около 50 гр сахара, 2-3 столовые ложки воды, 1 чайная ложка цедры апельсина.

Муку просеять. В какао добавить молоко и сахар, перемешать. Соду погасить соком лимона. Яйца вместе с солью взбить в пену. Добавить в муку кефир, какао вместе с молоком, взбитые яйца, соду, масло. Тесто вымешать до гладкости, оставить при комнатной температуре на 30 минут. Выпекать блинчики на разогретой, смазанной маслом сковороде с двух сторон до золотистой корочки.

Изюм помыть, обсушить. Смешать творог с изюмом и сметаной. Помело и апельсин разделать на чистое филе (без кожи, белой мякоти и пленок), нарезать кусочками, пересыпать сахаром, оставить в прохладном месте на 2-3 часа. Фрукты переложить в сотейник, варить после закипания 5-7 минут.

Блины смазать творожной начинкой, сложить пирожными (по 2 или 3-4 штуки), сверху на каждую стопку блинов положить по чайной ложке цитрусового соуса и сразу подать.

Драники

400 гр картофеля, 1 столовая ложка без верха муки, 1 яйцо, 50 мл растительного масла, 20 гр сливочного масла, 0,3 чайной ложки соды, 1 чайная ложка фруктового уксуса, соль по вкусу.

Картофель очистить, натереть на мелкой терке или взбить в чаше кухонной машины, отцедить лишний сок.

В картофель добавить муку, соду, погашенную уксусом, взбитое в пену яйцо, соль, перемешать.

Сковороду с толстым дном хорошо разогреть, влить растительное масло, выложить картофельную массу ложкой. Драники жарить до румяной корочки с двух сторон. Драники сложить в сотейник и на 10-15 минут поставить в предварительно разогретую до 150*С духовку.

Перед подачей драники полить растопленным сливочным маслом. Отдельно к драникам можно подать сметану и овощи.

Оладьи ржаные

По 150 гр ржаной и пшеничной муки и домашней закваски, 2-4 столовые ложки растительного масла, около 300 мл воды, 2 столовые ложки семян подсолнуха, соль по вкусу. Для гарнира: по 25-50 гр соленой рыбы, маринованной корюшки, пасты из авокадо, лососевой икры. Или яблочный джем.

Смешать просеянную пшеничную и ржаную муку с семечками и солью, добавить закваску и ложку растительного масла, перемешивая, постепенно, частями, добавить воду. Приготовленное тесто оставить в теплом месте под крышкой на 2-2,5 часа. После того, как тесто поднимется можно выпекать оладьи. Сковороду смазать маслом, разогреть. Ложку смочить водой и выложить небольшие оладьи на расстоянии друг от друга. Жарить с двух сторон до румяной корочки. Подавать с гарниром.

Оладьи дрожжевые с анчоусами

150 гр просеянной муки, 100 гр домашней закваски, около 150 мл теплого молока, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки сахара, щепотка соли, 0,5 чайной ложки зелени укропа (можно другой по вкусу или размятой сушеной), щепотка свежемолотого перца, 2-3 столовые ложки растительного масла.

Кроме того: 100 гр маринованного сладкого перца, 100 гр анчоусов (маринованной кильки или хамсы) домашнего приготовления, 2 столовые ложки маринованной (или свежей) тертой моркови, 2 столовые ложки нарезанного полосками зеленого лука.

Яйцо вместе с солью и сахаром взбить в пышную пену. Взбитое яйцо влить в муку, туда же добавить закваску, укроп или другую зелень, молоко и перемешать. Тесто накрыть пленкой и оставить в теплом месте для брожения (обычно около 0,5 часа). Подошедшее тесто приправить перцем, вымешать и оставить при комнатной температуре еще на полчаса. Разогреть сковороду для выпечки блинов, подмазать маслом, выложить тесто ложкой, смоченной водой. Выпекать оладьи с двух сторон до корочки. Блины выложить на тарелку в один ряд, гарнировать анчоусами, перцем и морковью. Готовое к подаче блюдо посыпать зеленым луком и сразу подать на стол.

Оладьи из кабачков

500 гр кабачков, 1 крупное яйцо, 100 мл кефира, 3 столовые ложки с горкой муки, 1 столовая ложка аджики, 0,5 чайной ложки пищевой соды, щепотка лимонной кислоты, около 50 мл растительного масла, соль по вкусу, 150-200 гр сметаны, около 100 гр джема.

Кабачок очистить, натереть на крупной терке для овощей. Из кабачковой массы отжать сок и слить его. Яйцо взбить со щепоткой соли в пену. Муку просеять, посыпать смесью соды и кислоты, перемешать.

К кабачкам добавить взбитое яйцо, кефир, аджику, муку, перемешать. Разогреть сковороду с растительным маслом, жарить оладьи в кипящем масле с двух сторон до зажаренной корочки. Оладьи выложить на тарелку, полить сметаной, на каждую порцию положить по столовой ложке джема.

Оладьи из картофеля и кабачков

500 гр картофеля, 500 гр кабачков (патиссонов, тыквы), 2 яйца, 1 луковица, 2 столовые ложки рубленой зелени лука, 3 столовые ложки муки, соль, перец по вкусу, 100 мл растительного масла. Яйца взбить со щепоткой соли.

Кабачки очистить, натереть на овощной крупной терке, отжать. Картофель и лук очистить, натереть на мелкой терке (можно измельчить в кухонном комбайне).

Смешать кабачки, картофель, яйца, зелень, посолить, поперчить, добавить муку, перемешать.

Жарить оладьи в разогретом масле с двух сторон до румяной корочки.

Оладьи из картофеля и творога

200 гр картофеля, 30 гр сливочного масла, 50 гр обезжиренного творога, 200 гр муки, 1 яйцо, 250-300 мл молока (в зависимости от качества ингредиентов количество молока может быть другим), 0,25 чайной ложки питьевой соды, 1 чайная ложка светлого винного уксуса, соль по вкусу, 100 мл растительного масла, 100-150 гр сметаны.

Картофель очистить, залить горячей подсоленной водой, отварить до готовности, слить воду. Сотейник с картофелем вновь поставить на огонь, обсушить, добавить сливочное масло и 50 мл молока, довести молоко до кипения.

Картофель размять в пюре, слегка остудить, добавить размятый вилкой творог, взбить миксером.

Яйцо присолить, взбить миксером в пену, добавить к картофелю. Муку просеять, добавить также к картофелю. Соду в столовой ложке смешать с уксусом, образовавшуюся пену вылить на муку.

Перемешать все компоненты для оладий, частями влить молоко. Следить за густотой теста. В конце приготовления, молоко в тесто лучше добавлять ложкой. Тесто накрыть крышкой, оставить на 20-30 минут.

Сковороду разогреть на среднем огне, влить 1-2 столовые ложки растительного масла, через одну минуту жарить оладьи с двух сторон до румяной корочки.

Оладьи снять со сковороды. Для удаления излишков жира оладьи можно сразу выложить на кухонную салфетку, затем переложить на подогретую тарелку.

В сковороду добавить масло, разогреть, затем выкладывать тесто (если холодное масло подлить под выложенное на сковороду тесто, то оладьи впитают в себя много жира).

Горячие оладьи сразу подать на стол, т.к. при остывании, как и все блюда из картофеля, оладьи теряют свой вкус.

Отдельно к оладьям подать сметану.

Оладьи из кольраби

1 корнеплод кольраби весом до 300 гр, 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка манны, 0,3 чайной ложки пищевой соды, 0,5 чайной ложки светлого винного уксуса. Кроме того: 1 столовая ложка спиртового уксуса, соль, пряности для овощей по вкусу, растительное масло для приготовления.

Кольраби очистить, натереть на овощной терке. В кипящую воду (около литра) добавить спиртовой уксус и соль, опустить кольраби, бланшировать около 2 минут. Капусту откинуть на сито, отцедить, остудить.

К капусте добавить взбитое яйцо, майонез, крупу, соль, пряности, гашенную винным уксусом соду. Тесто тщательно перемешать и оставить под крышкой при комнатной температуре на 20-30 минут. Жарить оладьи в хорошо разогретом масле до румяной корочки с двух сторон (сначала под крышкой, затем довести до готовности в сковороде без крышки).

Для удаления излишков жира, оладьи сразу со сковороды разложить на кухонном полотенце (бумажном), а затем переложить на подогретую тарелку и до подачи на стол держать на мармите.

Отдельно к оладьям подать йогурт или сливочный соус.

Оладьи из овощей

450 гр молодых кабачков, 150 гр картофеля, 100 гр моркови, 50 гр репчатого лука, 2 яйца, около 100 гр муки, 1 кофейная ложка пищевой соды, погашенной 1 кофейной ложкой винного уксуса, соль по вкусу, около 50 мл растительного масла для жарки оладий.

Овощи очистить. Кабачки и картофель натереть на терке для овощей.

Морковь натереть на мелкой терке для картофеля. Лук нарубить мелкими кусочками.

Приготовленные овощи сложить в одну миску. Добавить яйца, соду, соль, муку, аккуратно, стараясь не мять овощи, перемешать. Жарить оладьи на хорошо разогретой с растительным маслом сковороде с двух сторон до румяной корочки.

Подать оладьи с овощами, ягодами или фруктами.

Оладьи из овсяных хлопьев и овощей

Чашка емкостью 150 мл овсяных хлопьев, 400 гр картофеля, 200 гр молодых патиссонов, 50 гр репчатого лука, 1 яйцо, 100 мл кипящей воды, 1 столовая ложка растительного масла, соль, сахар по вкусу.

Кроме того: 50 мл растительного масла для приготовления оладий, около 200 гр свежих овощей или припущенных фруктов для гарнира.

Овсяные хлопья высыпать в миску, добавить соль и сахар, залить водой, перемешать и оставить под крышкой на 20-30 минут.

Картофель и лук очистить. Картофель и патиссон натереть на терке для овощей (крупной). Лук нарезать мелкими кусочками.

В кашу из хлопьев добавить натертые овощи, лук, растительное масло и яйцо, перемешать. Жарить оладьи на хорошо разогретой сковороде в растительном масле. Гарнировать оладьи припущенными фруктами или джемом.

Оладьи из отварного картофеля с яйцом-пашот

450 гр картофеля, 70 гр твердого сыра, соль, перец по вкусу, 3-4 столовые ложки растительного масла, 3 яйца, 2 столовые ложки спиртового столового уксуса, несколько веточек пряной зелени, 1 помидор, чайная ложка плавленого сыра, несколько маринованных слив.

Картофель обмыть, отварить в мундире, воду слить. Картофель обсушить на горячей плите, очистить. Картофель натереть на овощной терке. Сыр натереть. Яйца аккуратно выпустить в раздельные чашки. В кастрюле довести до кипения воду, добавить уксус и соль, поочередно осторожно вылить яйца. Варить 2,5-3 минуты. Яйца вынуть ситчатой ложкой, обровнять края. Помидор ошпарить кипятком, очистить от кожи, нарезать ломтиками. Картофель смешать с сыром, посолить, приправить перцем.

Разогреть сковороду с маслом, выкладывать картофельную массу в виде оладий, жарить с двух сторон до румяной корочки.

Выложить оладьи на порционные тарелки, гарнировать яйцом, сыром, солеными помидорами (или маслинами) или дольками свежего помидора. Оформить блюдо пряной зеленью.

Оладьи из сырого картофеля с рыбой

600 гр сырого картофеля, 2 зубчика чеснока, 100 гр сыра, 2 столовые ложки топленого масла, соль, молотый перец чили, 3 столовые ложки растительного масла.

Для гарнира: 200 гр свежей рыбы (лучше красная), 100 гр замороженных раковых шеек или креветок, 1 столовая ложка сока лимона, 1 столовая ложка вина, соль по вкусу.

Рыбу разделать на филе без кожи, натереть со всех сторон солью, оставить на сутки в закрытой посуде в холодильнике. Рыбу обмыть, обсушить, сбрызнуть соком лимона, нарезать кусочками.

Раковые шейки или креветки разморозить в воде. Отварить в панцире 2-4 минуты, очистить от панциря и пищевода, промыть. Мясо шеек или креветок сбрызнуть соком лимона и вином, оставить на 2 часа.

Картофель очистить, обмыть, обсушить, натереть на овощной терке, отжать. Сок отстоять, слить с осевшего крахмала. Крахмал добавить в картофельную массу. Сыр натереть. Чеснок очистить, мелко нарубить ножом. В картофельную массу добавить сыр, чеснок, топленое масло, посолить, приправить перцем, вымешать. Сковороду смазать маслом, хорошо разогреть (одновременно с приготовлением картофельного теста, чтобы картофель не успел потемнеть). Выложить на сковороду картофельное тесто, разровнять ложкой в тонкий слой, прижать

(чтобы блины не были рыхлыми). Жарить с двух сторон до румяной корочки. Оладьи выложить на порционные тарелочки, гарнировать рыбой и раковыми шейками или креветками.

Оладьи картофельные с припеком

500 гр картофеля, 1 яйцо, 1 столовая ложка муки, 70 гр творога, 2 стебля зеленого лука, 70 гр вареной рыбы, 0,3 чайной ложки пищевой соды, 1 чайная ложка столового уксуса, соль по вкусу, 50 мл растительного масла.

Картофель обмыть, очистить, натереть на мелкой терке. Творог растереть с яйцом. Лук мелко нарезать, рыбу вилкой разделить на кусочки. Соду погасить уксусом. Смешать картофель с творогом, луком, рыбой, содой, перемешать. Выпекать оладьи на хорошо разогретой сковороде в растительном масле.

Оладьи картофельные с творогом (дрожжевые)

1 кг картофеля, 150 гр творога, 1 луковица, 1 яйцо, 50 мл молока, 8 гр сухих дрожжей, 3 столовые ложки муки, соль по вкусу, 50-75 гр растительного масла.

Картофель и лук очистить, натереть на мелкой терке. Молоко подогреть до теплого состояния, растворить дрожжи.

Яйцо присыпать солью, взбить. Творог протереть через сито (или пропустить через мясорубку), добавить взбитое яйцо, перемешать. Картофель смешать с творогом, дрожжами и мукой, посыпать солью, перемешать и оставить в теплом месте на 30 минут.

Жарить оладьи в разогретом масле с двух сторон до корочки. Подавать со сметаной или соусом.

Оладьи картофельные с яблочным соусом

Для оладий – 1 кг картофеля, 2 столовые. ложки муки, 2 яйца, 100 гр растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Для яблочного соуса – 1 кг яблок, 4 столовые ложки яблочного сока (можно заменить водой), 2 столовые ложки лимонной водки или кальвадоса, 1-2 столовые ложки сахара (если яблоки сладкие, то количество сахара нужно скорректировать).

Картофель натереть на овощной терке, слегка отжать, добавить просеянную муку, взбитые яйца, соль, хорошо вымешать и сразу же приступить к выпечке оладий (иначе тесто потемнеет).

В сковороде разогреть растительное масло, выложить картофельное тесто крупными оладьями.

Обжарить с двух сторон до корочки, затем сложить в сотейник без крышки и поставить на 10-15 минут в теплую духовку (до 150* С).

Перед подачей оладьи можно полить растопленным маслом, рядом выложить соус из яблок.

Приготовление соуса: яблоки обмыть, очистить, разрезать на четыре части и вырезать семенные коробочки. Филе яблок нарезать кусочками, выложить в кастрюлю, залить яблочным соком и водкой, тушить 5-6 минут под крышкой до мягкости (яблоки не должны развариться до состояния пюре). Добавить сахар, перемешать, греть до полного растворения сахара и остудить.

Оладьи с яблоками и яблочным джемом

100 гр просеянной муки, около 100 гр домашней закваски, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 0,3 чайной ложки морской соли, 100 мл сливок жирностью 10%, около 50 мл воды, 100 гр филе очищенного от кожи зеленого яблока, 2-3 столовые ложки растительного масла, около 100 гр яблочного или абрикосового джема.

Яйцо взбить вместе с солью и сахаром, вылить в муку, добавить закваску, теплые сливки и воду, перемешать. Тесто поставить в теплое место на 30-40 минут. Яблоко нарезать мелкими кубиками, вмешать в тесто. Оставить тесто еще на 15 минут. Разогреть сковороду, ложкой, смоченной водой, выложить тесто в кипящее масло, жарить с одной стороны до румяной корочки.

На вторую сторону оладьи перевернуть, когда тесто сверху блина еще не схватилось, осталось сырым.

Готовые оладьи выложить на тарелку. Гарнировать яблочным джемом.

Оладьи из тыквы и яблок

250 гр тыквы, 200 гр яблок, 150 мл сливок, 5-7 гр дрожжей, 4 столовые ложки пшеничной муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу, около 50 мл растительного масла около 100 мл воды.

Тыкву и яблоки очистить, нарезать некрупными кусками, сложить в сотейник. В сотейник влить воду, тушить овощи на медленном огне до полного разваривания. Тыкву и яблоко вместе с отваром протереть через сито. Дрожжи растворить в сливках. Муку просеять. Яйцо взбить с щепоткой соли.

Добавить в овощное пюре растворенные дрожжи, яйцо, растительное масло, муку. Тесто тщательно размешать. Миску с тестом прикрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 20-30 минут. Выпекать оладьи на разогретой с маслом сковороде с двух сторон до румяной корочки.

Подать оладьи с яблочным или другим фруктовым повидлом или джемом.

Рулеты из бисквитных блинчиков

10-15 небольших готовых блинчиков, приготовленных по рецепту «Блины с клубникой и взбитыми сливками», 2 яйца, 100 гр сыра, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки рубленой зелени укропа (петрушки или базилика), 3-4 столовые ложки хлебных крошек для начинки, 2-3 столовые ложки растительного масла, 10-15 гр сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки хлебных крошек для посыпки, соль, перец по вкусу.

Яйца взбить со щепоткой соли. Сыр натереть на терке, чеснок очистить, мелко порубить. Смешать сыр, чеснок, яйца, хлебные крошки, зелень. На каждый блинчик нанести слой сырно-яичной смеси, свернуть рулетом. Сотейник густо смазать маслом, обсыпать хлебными крошками, уложить в один слой блинные рулеты. Сверху блины полить сметаной, разложить кусочки масла и посыпать хлебными крошками. Запечь блинные рулеты в духовке до румяной корочки. Запеченные рулеты (целым пирогом) вынуть из сотейника, нарезать порционными кусками, выложить на тарелку.

Приготовленные блинчики можно остудить на полотенце, затем начинить любой другой начинкой по вкусу, свернуть рулетами, разрезать под углом поперек. Или разложить начинку, подвернуть боковые части, свернуть рулетом, затем обжа-

рить со всех сторон в кипящем масле. Подать горячими в качестве закуски.

Пасха

К Пасхе или Великдню у советских людей было особое отношение. Даже во времена СССР этот духовный праздник оставался у христиан главным событием года – также, как и сейчас, люди, в том числе и коммунисты, освящали пасхи, куличи, крашеные яйца, и отправлялись в церковь на всенощную. Вроде бы православные праздники в СССР официально не числились в календарях, но советские люди продолжали чтить и соблюдать обычаи и традиции

своих предков. Готовились к Пасхе долго и тщательно. Погреба и небольшие домашние холодильники заполнялись маринадами, соленьями, полуфабрикатами.

Заканчивался Великий пост и сразу на столе в Великдень должна появиться скоромная еда – и не повседневная, а праздничная. По обычаям наших предков каждый день Великого поста отмечался отдельным блюдом для пасхального стола. Сколько дней поста – столько же блюд подавалось на праздничный стол. Поэтому и готовили хозяйки к Пасхе много вкусной и разнообразной еды, во всяком случае, не менее 48 блюд.

К пасхе на подворьях шел убой скота и птицы: для пячысто, колбас, кровянок, вантроб, смажанин, паштетов, студней и т.д.

Хозяйки перед Великднем трудились и суетились возле печи не менее недели. Готовили впрок полуфабрикаты, которые можно и сохранить, и без больших трудозатрат подать на праздничный стол. Мариновалось мясо для пячысто, лепились пельмени, начинялись колбасы и вантробы, выпекались блинчики, а для них несколько видов начинок.

Во времена СССР в советской кухне в большом ассортименте присутствовали салаты, но в качестве праздничных блюд для продолжительных праздничных дней все-таки традиционно использовались закуски из мяса, сала, рыбы с гарниром из овощей и фруктов.

Особое место в праздничном пасхальном меню занимали блюда, приготовленные на основе яиц, творога, сливочного масла, муки и сметаны. Для этого и творог нужно приготовить домашний из неснятого молока, и сметану отцедить (отвесить), чтобы стала плотной и жирной, и масло сливочное сбить из сметаны, и яйца заготовить от домашних кур с ярким желтком. Когда имеется данный набор продуктов, вот тогда и пасхи, и куличи получаются пышные, красивые, сдобные, вкусные.

Для Крашенок (отварные крашеные яйца) всю зиму собирали шелуху от красного или розового лука, а затем из нее готовили отвар.

В таком отваре красили самые свежие яйца, раздавали их членам семьи, друзьям, знакомым и обычным прохожим. Яйцами бились, катали их и прославляли хозяйку, которая приготовила самые красивые и крепкие яйца.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.